



Міністерство освіти і науки України

ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет переробних та харчових виробництв

Кафедра харчових технологій в ресторанній індустрії

ДІДЖИТАЛІЗАЦІЯ В РЕСТОРАННІЙ ІНДУСТРІЇ

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ТА ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

*для студентів спеціальності 181 «Харчові технології»
ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії»
ступеня вищої освіти магістр денної та заочної форми навчання*

Харків
ДБТУ
2022

Методичні рекомендації та завдання для самостійної роботи дисципліни «Діджиталізація в ресторанній індустрії» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» денної та заочної форми навчання / укладачі Котляр О. В., Нагорний О.Ю., Діхтярь А. М. Харків : ДБТУ, 2022. 16 с.

Укладачі Котляр О.В., к.т.н., доцент
Нагорний О.Ю., к. т. н., доцент
Діхтярь А. М., к. т. н., доцент

Рецензент, к. т. н., доц. _____ А.Е. Радченко
(підпис)

«29» серпня 2022 р.

Обговорено і схвалено на засіданні кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії. Протокол від «30» серпня 2022 р. № 1.

Зав. кафедри харчових технологій
в ресторанній індустрії, д-р т. н., проф. _____ О.О. Гринченко
(підпис)

«30» серпня 2022 р.

Схвалено Науково-методичною комісією ФПіХВ.
Протокол від «01» вересня 2022 року, № 1.

Голова науково-методичної
комісії ФПіХВ, к. т. н., доц. _____ О.Б. Дроменко
(підпис)

«01» вересня 2022 року

© Котляр О.В., Нагорний О.Ю.,
Діхтярь А. М., укладачі, 2022
© Державний біотехнологічний
університет, 2022

Зміст

Вступ.....	4
1. Мета, завдання та очікуваний результат самостійної роботи.....	4
2. Тематичний план дисципліни та самостійної роботи	5
3. Організація виконання самостійної роботи	6
4. Теми до самостійної роботи і запитання для самопідготовки	8
5. Виконання індивідуального завдання	10
6. Самостійне тестування.....	12
7. Критерії оцінювання знань студентів	12
8. Навчально-методичні матеріали до дисципліни	14
Рекомендована література.....	15
Додатки	

ВСТУП

Дисципліну «Діджиталізація в ресторанній індустрії» спрямовано на формування професійних компетенцій магістрантів в області стану та перспектив розвитку інформаційних систем та технології в ресторанній індустрії України, можливості використання інноваційних підходів до оптимізації та удосконалення існуючих технологічних та організаційних процесів в закладах ресторанного господарства.

Програма дисципліни «Діджиталізація в ресторанній індустрії» має за мету продемонструвати єдність всіх інформаційних ресурсів для побудови ефективного обслуговування споживачів та технологічних процесів виробництва харчових продуктів в ресторанній індустрії. Під час вивчення дисципліни студентами розглядаються можливості спростити, оптимізувати та прискорити цілий ряд процесів обслуговування, вдосконалення контролю технологічних процесів виробництва харчової продукції, ефективного використання ресурсів.

Для більш повного засвоєння матеріалу у навчальному процесі застосовані результати науково-дослідних робіт фахівців університету з проблем вдосконалення технології виробництва харчової продукції.

Дисципліна «Діджиталізація в ресторанній індустрії» займає важливе місце в системі підготовки фахівців галузі харчової промисловості, оскільки забезпечує формування у майбутнього фахівця базових знань щодо закономірностей технологічного розвитку закладів ресторанного господарства та харчової промисловості.

Дисципліна «Діджиталізація в ресторанній індустрії» викладається протягом семестру і завершується заліком.

1 МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Програма дисципліни «Діджиталізація в ресторанній індустрії» має за мету продемонструвати єдність всіх інформаційних ресурсів для побудови ефективного управління технологічними процесами та обслуговування споживачів. Під час вивчення дисципліни студентами розглядаються можливості спростити, оптимізувати та прискорити цілий ряд процесів обслуговування, вдосконалення контролю технологічних процесів виробництва харчової продукції, ефективного використання ресурсів.

Метою дисципліни є придбання, систематизація та закріплення у студентів теоретичних знань та практичних вмінь щодо застосування інформаційних систем та технологій для підвищення ефективності технологічних та організаційних процесів шляхом прийняття інноваційних інженерних рішень та здійснення оцінки.

Об'єктом дисципліни є інформаційне забезпечення ефективного функціонування закладів ресторанної індустрії.

Предметом дисципліни є вивчення основних діджитал-технологій, що пропонуються для використання в закладах ресторанній індустрії та

підвищують ефективність роботи закладу.

Дисципліна є невід'ємною складовою частиною у підготовці фахівців високої кваліфікації, що розкриває систему знань, якими повинен оволодіти студент.

Основним завданням вивчення дисципліни є підготовка майбутніх фахівців до самостійного визначення та впровадження інформаційних систем та технологій в закладах ресторанної індустрії, розв'язання інженерних завдань, що виникають у повсякденній роботі підприємств.

Програмою дисципліни передбачено формування у студентів науково інженерного підходу до питань взаємозв'язку між розробкою технологій, проектуванням ЗРГ та шляхів підвищення ефективності функціонування закладу в цілому, що базується на принципах оптимізації ресурсів ЗРГ; оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями в області впровадження інформаційні системи та технології в ресторанній індустрії, з метою підвищення економічної ефективності.

Під час викладання теоретичного матеріалу та практичної підготовки студентам надаються сучасні підходи щодо діджитал-технологій в ресторанній індустрії, зокрема, про перспективні технології та прийняті рішення, що дозволяють підвищити ефективність роботи закладів ресторанної індустрії.

Студенти повинні **знати**:

- значення діджиталізації як одного з основних чинників у розвитку бізнесу;
- загальні характеристики інформаційних систем та технологій в ресторанній індустрії, їх види та класифікацію;
- сучасні підходи та принципи оптимізації технологічних процесів у закладах РІ (підходи до вибору інформаційних систем та технологій та устаткування для забезпечення функціонування закладу);
- основні напрями ефективного обслуговування споживачів з метою оптимізації трудових ресурсів та підвищення ефективності роботи закладу.

Студенти повинні **вміти**:

- обґрунтовувати вибір інформаційних систем та технологій;
- розробляти та упроваджувати заходи з підвищення ефективності діяльності підприємства за рахунок застосування інформаційних систем та технологій в організації функціонування підприємства;
- аналізувати ефективність застосування прийнятих до упровадження інформаційних систем та технологій, оцінювати ефективність прийнятих рішень.

2 ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛІНИ ТА САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Самостійна робота студентів з дисципліни передбачає такі види самостійної підготовки:

- робота з підручниками та додатковими матеріалами;

- робота з конспектом лекцій та роздавальним матеріалом;
- підготовка та виконання практичних занять;
- підготовка та написання ІНДЗ;
- робота з електронними джерелами інформації;
- самостійне тестування;
- підготовка до заліку.

Тематичний план дисципліни, розподіл навчального часу за змістовими модулями, формами аудиторних занять, самостійної, індивідуальної роботи та оцінкою за поточним контролем знань студентів наведено в табл. 2.1.

3 ОРГАНІЗАЦІЯ ВИКОНАННЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Студенти повинні розуміти, що під час виконання самостійної чи індивідуальної роботи, базовими для нього підручниками та навчальними посібниками є такі, що затверджені програмою дисципліни. Саме на основі викладеної в них інформації складаються тести, екзаменаційні білети, індивідуальні завдання тощо. Головною запорукою успішної самостійної підготовки для студентів є системність роботи з різними інформаційними джерелами протягом всього навчального процесу.

Таблиця 2.1 – Розподіл освітнього часу за змістовими модулями, формами аудиторних занять, самостійної, індивідуальної роботи та оцінкою за поточним контролем знань

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин			
	Денна форма		Заочна форма	
	Усього	Сам. робота	Усього	Сам. робота
Тема 1. Діджиталізація та ресторанна індустрія	8	4	8	6
Тема 2. Інформаційні технології в закладах ресторанного господарства	16	10	16	13
Тема 3. Системи онлайн-замовлення та програми доставки. Безконтактна оплата	18	12	18	16
Тема 4. Цифрові кухонні «дошки». Автоматизоване програмне забезпечення для управління запасами. QR-коди	20	12	20	17
Тема 5. Термінали торгових точок. Кіоски самообслуговування	8	6	8	7
Тема 6. Інформаційні технології в виробництві харчової продукції	16	10	16	13

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин			
	Денна форма		Заочна форма	
	Усього	Сам. робота	Усього	Сам. робота
Тема 7. Системи сортування сировини і кінцевої продукції. Апаратний зір. Автоматичний контроль якості продукції. Ідентифікація продукту	16	10	16	15
Тема 8. Друк продуктів харчування	8	6	8	7
ІНДЗ	10	10	10	10
Усього годин	120	60	120	106

Важливо при цьому також уважно опанувати матеріали лекцій дисципліни, відрізняючи поточні лекції від проблемних, ввідні від заключних.

Підготовка до практичних занять полягає в самостійному освоєнні матеріалів робіт шляхом нотування методики їх виконання. Також необхідно підготуватись до практичних занять відповідно до вимог техніки безпеки та завчасно вирішити організаційні питання щодо виконання роботи в межах лабораторій кафедри. Студенти мають самостійно прогнозувати можливі варіанти результатів лабораторних робіт, підготувати їх теоретичні пояснення і сформулювати висновки після виконання робіт.

Під час **написання ІНДЗ** студент, згідно з відведеним регламентом, повинен підготувати інформацію за виданою темою. Поставити мету, визначитися з об'єктом та предметом завдання, підібрати в бібліотеці або в мережі Internet необхідні інформаційні матеріали, оформити їх належним чином, зробити висновки і візуальне супроводження. За необхідності по допомогу слід звертатися до викладача, який видав завдання.

Індивідуальне завдання, яке передбачає аналітичні або експериментальні дослідження, визначається викладачем з метою поглиблення та закріплення знань з певної теми. Воно може бути видано студентові і за умов навчання згідно індивідуального плану, екстерном чи у випадку пропуску лекційного курсу з поважних причин.

Індивідуальне завдання може мати певне узагальнення з декількох тем, оформлюється студентом друком (див. правила оформлення ІНДЗ) та дублюватися у електронному вигляді. Під час виконання індивідуального завдання студентові рекомендується використовувати джерела інформації, що передбачені списком додаткової літератури, власні джерела і такі, що розміщені в світовій мережі Internet.

Самостійне тестування необхідне для самоперевірки власного рівня знань.

Підготовка до заліку передбачає самостійне опрацювання студентами

всіх розділів та тем дисципліни. Водночас враховується вся інформація та знання, що отримані з базової, додаткової літератури, Internet, спостережень та висновків практичних робіт, виконаних ІНДЗ.

4 ТЕМИ ДО САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

З метою більш ефективного засвоєння інформації із запропонованих тем та перевірки отриманих знань рекомендуємо перелік завдань, що охоплюють основні положення теми і питання для самоперевірки та перелік основних термінів з даної теми.

Тема 1. Діджиталізація та ресторанна індустрія.

Завдання з освоєння теми:

1. Роль діджитал-технологій в ресторанній індустрії.
2. Особливості застосування інформаційні системи та технології в ресторанній індустрії в Україні та за кордоном.
3. Переваги та недоліки використання діджитал-технологій в роботі закладів ресторанної індустрії.
4. Огляд сучасних систем та технологій.

Тема 2. Інформаційні технології в закладах ресторанного господарства

Завдання з освоєння теми:

1. Впровадження системи автоматизації в роботу закладів ресторанного господарства.
2. Підвищення конкурентоспроможності бізнесу за рахунок використання діджитал технологій.
3. Огляд спеціальних програм для автоматизації закладів ресторанної індустрії.
4. Зручність автоматизації та інформатизації процесів на підприємстві.
5. Підвищення ефективності управління підприємством харчування, прискорення швидкості і якості обслуговування гостей, мінімізація зловживань персоналу .

Тема 3. Системи онлайн-замовлення та програми доставки. Безконтактна оплата

Завдання з освоєння теми:

1. Діджитал-технології для організації доставки їжі.
2. Визначення способів доставки – доставляти самостійно або залучати сторонні сервіси.
3. Програми для автоматизації доставки їжі.
4. Онлайн сервіс замовлення.
5. Сторонні сервіси доставки їжі.
6. Безконтактна технологія замовлення та оплати продукту.
7. Оплата за допомогою смартфона, розумного годинника або смарт-

картки через додаток або безконтактний пристрій.

8. Платіжні технології у ресторанній індустрії.

9. Розвиток мобільних та цифрових платежів.

Тема 4. Цифрові кухонні «дошки». Автоматизоване програмне забезпечення для управління запасами. QR-коди

Завдання з освоєння теми:

1. Кухонні дисплейні системи (KDS).

2. Цифрова дошка меню для кухонного персоналу.

3. Переваги використання електронних дошок.

4. Підвищення стабільності роботи кухні.

5. Електронне меню.

6. Автоматизація управління запасами.

7. Відстеження запасів їжі та напоїв.

8. Передбачення кількості, планування, групування сировини.

9. QR-код у ресторанному бізнесі.

10. Фото або відео страви.

11. Швидкий доступ до сайту закладу ресторанної індустрії, перегляд меню, відгуки користувачів, забронювання столиків або здійснення замовлення їжі.

Тема 5. Термінали торгових точок . Кіоски самообслуговування

Завдання з освоєння теми:

1. Сучасні технології продажів (POS).

2. Переваги і недоліки використання POS терміналів.

3. Види POS-терміналів.

4. Сенсорні термінали, та їх ефективність.

5. Автоматизація та облік процесу прийому платежів

6. Кіоски самообслуговування: конфігурування та інтеграція.

7. Комплектація, приклади використання.

8. Контроль над процесом замовлення, перегляд меню та налаштування своїх замовлень.

9. Електронна черга.

Тема 6. Інформаційні технології в виробництві харчової продукції

Завдання з освоєння теми:

1. Використання діджитал-технологій на підприємствах з виробництва харчової продукції.

2. Системи інформаційного забезпечення для зовнішнього та внутрішнього середовища підприємства.

3. Забезпечення та контроль якості продукції, що виробляється.

Тема 7. Системи сортування сировини та кінцевої продукції. Апаратний зір. Автоматичний контроль якості продукції. Ідентифікація продукту.

Завдання з освоєння теми:

1. Інтелектуальні системи сортування сировини та кінцевої продукції.
2. Системи для оптимізації праці співробітників підприємства.
3. Система аналізу небезпек і критичних точок контролю.
4. Зорові системи роботів і агрегатів.
5. Сенсор для порівняльного аналізу, виявлення поломок, вад.
6. Автоматизація аналізу дотримання техніки безпеки працівниками підприємства.
7. Інтелектуальні системи контролюю якості продукції та технологічного процесу.
8. Мітки для ідентифікації товарів.
9. Інформаційні технології та обладнання для ідентифікації та відстеження продукту.
10. Автоматичне відстежування переміщення партій по виробничих цехах.
11. Відстеження маршруту від виробництва до дилерського центру або кінцевого споживача.

Тема 8. Друк продуктів харчування

Завдання з освоєння теми:

1. 3D-друк.
2. устаткування для 3D-друку.
3. Розвиток створення їжі з використанням 3D-принтер.
4. Сировина для створення їжі з використанням 3D-принт
5. Параметри та умови 3D-друку їжі.

5 ВИКОНАННЯ ІНДИВІДУАЛЬНОГО ЗАВДАННЯ

Теми індивідуального завдання наведено в табл. 5.1.

Таблиця 5.1 – Теми індивідуального завдання

№ з/п	Назва теми
1	Історичний розвиток діджиталізації в ресторанному бізнесі.
2	Розвиток мереж закладів ресторанного господарства з використанням систем автоматизації.
3	Як штучний інтелект та діджиталізація змінюють ЗРГ.
4	Сучасний ресторан, його характеристика.
5	Сучасні кафе, його характеристика.
6	Системи онлайн-замовлення та програми доставки
7	Безконтактна оплата
8	Цифрові кухонні «дошки»
9	Цифрові технології: як вони працюють у ресторанному бізнесі.
10	Автоматизоване програмне забезпечення для управління запасами.

№ з/п	Назва теми
	Використання QR-кодів в ресторанній індустрії
11	Термінали торгових точок . Кіоски самообслуговування
12	Інформаційні технології на підприємствах харчової промисловості
13	Системи сортування сировини і кінцевої продукції
14	Апаратний зір.
15	Автоматичний контроль якості продукції.
16	Автоматична ідентифікація продукту
17	Друк продуктів харчування
18	Послуги закладів ресторанного господарства як засіб задоволення різноманітних потреб відвідувачів.
19	Комплекс послуг закладів ресторанного господарства та вимоги до них.
20	Основні тенденції у вирішенні сучасних принципів діджиталізації в ресторанній індустрії.
21	Діджитал-технології – візитна карта закладу ресторанного господарства.
22	Характеристика програми для організації та автоматизації ЗРГ СБИС Presto.
23	Характеристика програми для організації та автоматизації ЗРГ Paloma365.
24	Характеристика програми для організації та автоматизації ЗРГ R_keeper.
25	Характеристика програми для організації та автоматизації ЗРГ Poster.
26	Характеристика програми для організації та автоматизації ЗРГ YUMA.
27	Характеристика програми для організації та автоматизації ЗРГ Quick Resto.
28	Характеристика програми для організації та автоматизації ЗРГ iiko.
29	Характеристика програми для організації та автоматизації ЗРГ LeClick.
29	Характеристика програми для організації та автоматизації ЗРГ Cafe Manager.
30	Характеристика програми для організації та автоматизації ЗРГ Caffesta.
31	Характеристика програми для організації та автоматизації ЗРГ SmartTouch.
32	Характеристика програми для організації та автоматизації ЗРГ Jammy.
33	Характеристика програми для організації та автоматизації ЗРГ iSOK.
34	Характеристика програми для організації та автоматизації ЗРГ Трактирь.
35	Характеристика програми для організації та автоматизації ЗРГ Dooglys.

Алгоритм виконання індивідуального завдання

1. Постановка проблеми, мети та завдання щодо обраної теми.
2. Підбір інформації щодо обраної теми.
3. Аналіз і систематика підібраної інформації.
4. Перспективи впровадження діджитал технології (інформаційної системи) на підприємствах ресторанної індустрії та встановлення мети функціонування її складових.
5. Формулювання висновків або прийняття рішень.

6 САМОСТІЙНЕ ТЕСТУВАННЯ

Самостійне тестування – одна з форм контролю засвоєння навчального матеріалу, який студент може здійснити будь коли на власне бажання за допомогою тестів.

Тести містять запитання та кілька відповідей на нього. Одна з відповідей вірна. Для перевірки правильності відповідей на тести, можна звернутися до викладача.

7 КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Органічною складовою навчального процесу є контроль рівня знань студентів.

Під час вивчення дисципліни «Діджиталізація в ресторанній індустрії» застосовується поточний, проміжний і підсумковий контроль знань. Всі вказані види контролю тісно взаємопов'язані та використовуються так, щоб стимулювати ефективність роботи студентів, забезпечити об'єктивне оцінювання рівня їх знань. Оцінювання знань, умінь та навичок студентів з дисципліни «Діджиталізація в ресторанній індустрії» враховує види занять, в тому числі лекційні, практичні заняття, а також самостійну роботу.

Оцінювання знань студентів під час лабораторних і практичних занять проводиться за 100-бальною шкалою за такими критеріями:

- розуміння, ступінь засвоєння теорії та методології проблем, що розглядаються;

- ступінь засвоєння фактичного матеріалу дисципліни;

- обізнаність з основною (обов'язковою) та додатковою літературою, а також із сучасною вітчизняною та зарубіжною літературою з питань, що розглядаються;

- уміння поєднувати теорію з практикою при розгляді ситуацій, розв'язанні задач, проведенні продуктивних розрахунків, тощо під час виконання завдань, винесених на розгляд в аудиторії;

- логіка, структура, стиль викладання матеріалу під час виступів в аудиторії, вміння захищати свою позицію та здійснювати узагальнення інформації, отриманої з доповідей колег.

Оцінка "відмінно" (90-100 балів /(A)) може бути отримана студентом за відповідності його участі в аудиторних заняттях усім п'ятьом зазначеним критеріям. Відсутність тієї або іншої складової знижує оцінку на відповідну кількість балів.

Під час проведення поточного тематичного тестування визначається рівень знань студентів з теоретичних питань дисципліни. Мінімальна кількість вірних відповідей студента на тестове завдання з теми курсу, що дозволяє оцінити результати тестування позитивно, тобто "задовільно" або "зараховано" (60-74 бали /(DE)), має бути більше 70 % від загальної кількості запитань тестового завдання.

Виконання контрольної роботи є обов'язковим для кожного студента.

Завдання для контрольних робіт комплектуються із 4 теоретичних питань і 1 практичного завдання з відповідної теми.

Виконання контрольних завдань є невід'ємною частиною засвоєння курсу. Оцінювання виконання контрольних завдань здійснюється за двобальною шкалою - "зараховано", "незараховано".

Особлива увага при цьому приділяється:

- якості та самостійності виконання завдань;
- своєчасності складання завдань викладачу (згідно з графіком навчального процесу). За творчий характер завдань, які виконувались, за своєчасність їх складання та захисту студент отримує оцінку "зараховано", і навпаки, за порушення встановленого графіка навчального процесу, неякісне виконання завдань, за списування - "незараховано".

Критеріями, які дозволяють оцінити виконання контрольної роботи позитивно ("зараховано"), є:

- відповіді на теоретичні запитання повинні бути достатньо повними і свідчити про глибоке засвоєння студентом програмного матеріалу дисципліни;
- розв'язання практичних завдань повинно бути методично вірним, мати належні поетапні пояснення до розрахунків.

Підсумковий контроль з дисципліни «Діджиталізація в ресторанній індустрії» проводиться у формі заліку. Умовою допуску до заліку є виконання всіх обов'язкових робіт та завдань з дисципліни.

Результати заліку оцінюються за стобальною системою: "відмінно" "добре", "задовільно", "незадовільно" згідно до шкали оцінювання.

Відмінному рівню (90-100 балів / (A)) відповідає виявлення системного і глибокого знання програмного матеріалу; засвоєння основної та додаткової літератури чітко володіння понятійним апаратом, методами, методиками та інструментами, передбаченими програмою дисципліни; уміння використовувати їх для розв'язання як типових, так і нетипових практичних професійних ситуацій; виявлення творчих здібностей у розумінні, викладі і використанні навчально-програмного матеріалу.

Оцінка "добре" (75-89 / (B)) ставиться, якщо студент повністю засвоїв навчальний матеріал, знає основну термінологію, літературу, вміє виконувати практичні творчі завдання, викладає матеріал у логічній послідовності, робить певні узагальнення і висновки, але не наводить практичних прикладів у контексті тематичного теоретичного матеріалу або допускається незначних помилок у формулюванні термінів, категорій, невеликих арифметичних помилок у розрахунках під час розв'язання практичних завдань.

Оцінка "задовільно" (60-74 / (D)) ставиться у випадках, коли студент засвоїв в основному матеріал лекційного курсу, дає неповну відповідь на поставлене теоретичне запитання, допустився грубих помилок у розрахунках під час розв'язання практичного завдання.

Оцінка "незадовільно" (35-59 / (F)) та 1-34 / (F)) ставиться студентові, який не засвоїв навчальний матеріал, дає невірні відповіді на поставлені теоретичні завдання, не вміє або невірно виконує розрахунки під час розв'язання практичних завдань.

Таблиця 1 – Шкала оцінювання (залік)

100-бальна шкала	Оцінка за національною шкалою - залік	Визначення	Оцінка за шкалою ECTS
90 – 100	Зараховано	Відмінно – відмінна відповідь, виконання роботи лише з незначною кількістю помилок	A
82 – 89		Дуже добре – вище середнього рівня з кількома помилками	B
74 – 81		Добре – в загальному правильна відповідь, робота з певною кількістю грубих помилок	C
64 – 73		Задовільно – непогано, але зі великою кількістю недоліків	D
60 – 63		Достатньо – відповідь, робота задовольняє мінімальні критерії	E
35– 59	Не зараховано	Незадовільно з можливістю повторного складання	FX
0 – 34		Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	F

8 НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ ДО ДИСЦИПЛІНИ

1. Короткий конспект лекцій дисципліни «Діджиталізація в ресторанній індустрії» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» денної та заочної форми навчання / укладачі Котляр О. В., Нагорний О.Ю., Діхтярь А. М. Харків : ДБТУ, 2022. 25 с.

2. Методичні вказівки до практичних занять з дисципліни «Діджиталізація в ресторанній індустрії» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» ступеня вищої освіти магістр денної та заочної форми / укладачі Котляр О.В., Діхтярь А. М. – Х. : ДБТУ, 2022. – 20 с.

3. Методичні рекомендації та завдання для самостійної роботи дисципліни «Діджиталізація в ресторанній індустрії» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» денної та заочної форми навчання / укладачі Котляр О. В., Нагорний О.Ю., Діхтярь А. М. Харків : ДБТУ, 2022. 17 с.

4. Залікові питання з дисципліни «Діджиталізація в ресторанній індустрії» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» ступеня вищої освіти магістр денної та заочної форми навчання / укладачі Котляр О.В., Діхтярь А. М., Харків: ДБТУ, 2022. – 8 с.

Рекомендована література

Базова

1. Лояк Л.М. Інноваційні ресторани технології / Івано-Франківськ: Видавець Кушнір Г.М., 2017. 192 с.
2. Mark Baker, Digital transformation / Create space independent publishing platform . – 2014. – С. 226.

Допоміжна

3. Гусева О.Ю. Легомінова С.В. «Діджиталізація – як інструмент удосконалення бізнес-процесів, їх оптимізація» / Наук. Видання «Економіка. Менеджмент. Бізнес». – 2018. - №1(23).
4. Старовойтова, Т. Ф. Информационные системы в бизнесе / Т.Ф. Старовойтова, А.Н. Лавренов. - М.: Академия управления при Президенте Республики Беларусь, 2015 - 150 с.
5. Mark Baker, Digital Transformation / CreateSpace Independent Publishing Platform . – 2014. – С. 226.
6. Reviewing Literature on Digitalization, Business Model Innovation, and Sustainable Industry: Past Achievements and Future Promises / Vinit Parida, David Sjudin, Wiebke Reim // Sustainability 2019 , 11 (2), 391p.
7. Porter, M.E.; Heppelmann, J.E. How smart, connected products are transforming companies. Harv. Bus. Rev. 2015, 93, 96–114 pp.
8. Iansiti, M.; Lakhani, K. Digital ubiquity: How connections, sensors, and data are revolutionizing business. Harv. Bus. Rev. 2014, 92, 90–99 pp.

Інформаційні ресурси

9. Poster POS — програма автоматизації закладів ресторанного бізнесу. – URL: <https://joinposter.com> (дата звернення: 20.01.2023)
10. Система онлайн-замовлення для ресторанів. – Режим доступу: <https://ord.to> (дата звернення: 20.01.2023)
11. Програма для доставки. – URL: http://ussoft.com.ua/uk/programma_dlya_dostavki.php (дата звернення: 20.01.2023)
12. Діджиталізація: найкращі цифрові рішення для HoReCa. – URL: <https://blog.metro.ua/didzhytalizatsiya-najkrashhi-tsyfrovi-rishennya-dlya-horeca/> (дата звернення: 20.01.2023)
13. Діджиталізація - теперешнє і майбутнє усіх сфер бізнесу. – URL: <https://evergreens.com.ua/ua/articles/business-digitalization.html> (дата звернення: 20.01.2023)
14. Діджиталізація: як не втратити конкурентну перевагу [Електронний ресурс]. – URL: <http://www.management.com.ua/notes/digital-innovation.html> (дата звернення: 20.01.2023)

Навчальне видання

ДІДЖИТАЛІЗАЦІЯ В РЕСТОРАННІЙ ІНДУСТРІЇ

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ТА ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

*для студентів спеціальності 181 «Харчові технології»
ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії»
ступеня вищої освіти магістр денної та заочної форми навчання*

Укладачі:

КОТЛЯР Олег Володимирович
НАГОРНИЙ Олександр Юрійович
ДІХТЯРЬ Альона Миколаївна

Відповідальний за випуск О.В. Котляр

План 2022-2023 н.р., поз. 14.3.

Формат 60x84/16. Гарнітура Times New Roman. Папір для цифрового друку.
Друк ризографічний.
Ум. друк. арк. 1,0. Наклад 100 прим.

Державний біотехнологічний університет
61002, м. Харків, вул. Алчевських, 44